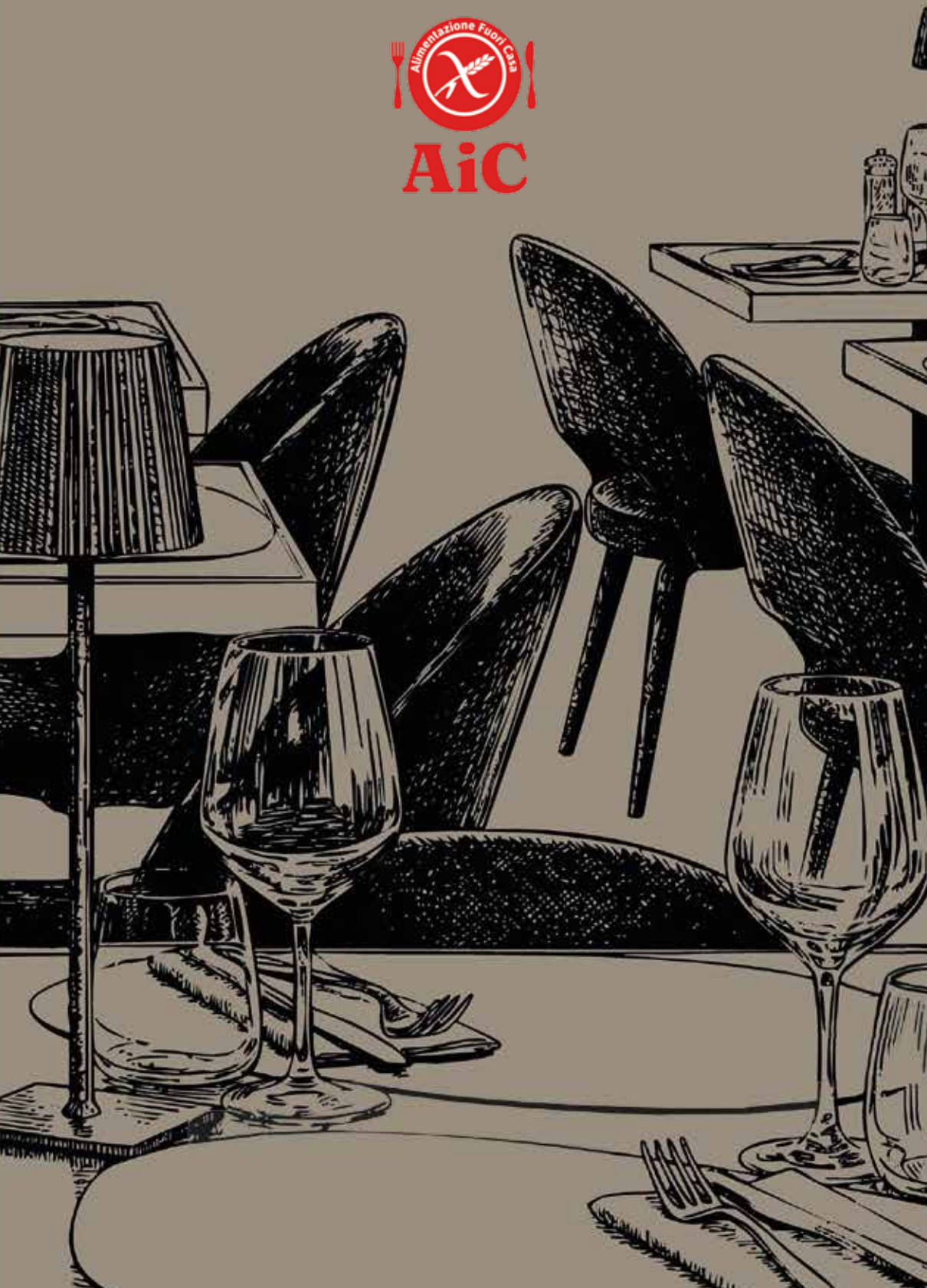
# GROOVE

RISTORANTE

PIZZERIA & CAFFE'

Alimentazione Fuori Casa

AiC



*Il ristorante Groove aderisce al programma AIC alimentazione fuori casa, per offrire solo il meglio ai suoi clienti, proponendo un vasto menù senza glutine.*

# Cura, estetica e passione

*Sono i tre ingredienti che contraddistinguono la nostra cucina. Proponiamo piatti di carne e pesce, con grande attenzione alla tradizione culinaria toscana, scegliendo solo materie di prima qualità, rispettando la stagionalità degli ingredienti.*

# Carta dei vini

## Bollicine

**Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut** 25
Gemin-Veneto - 100% Glera

**Trento DOC Antares Millesimato Brut** 30
Cantina Toblino - Trentino Alto Adige - 100% Chardonnay
36 mesi sui lieviti.

**Franciacorta DOCG Cuvée N.4 Millesimato Brut** 40
Bersi Serlini - Lombardia - 100% Chardonnay 30 mesi sui lieviti

## ViniRosati

**Rondinaie IGT** 25
Guado al Nocio 100% San Giovese - Toscana

**Rosato Toscana IGT Alie** 24
Frescobaldi - Toscana - Syrah, Vermentino

## ViniBianchi

**Passerina Kriya IGP bio** 18
Vigna Madre - Abruzzo - 100% Passerina

**Pomino DOC** 18,5
Frescobaldi -Toscana - Chardonnay e Pinot bianco - Castello di Pomino

**Fiano** 24
Cantina Cardosa - Paestum, Campania - Fiano

**Grilli di Mare frizzante IGT Terre Siciliane** 24
Fazio - Sicilia - 100% Grillo

**Poggio Bianco IGT** 25
Guado al Nocio 67% Uvetrebbiano e 33% Malvasia - Toscana

**Attems Pinot Grigio - Friuli DOC** 25
Frescobaldi - Friuli Venezia Giulia - Pinot Grigio

**Gewurztraminer DOC** 28
Kurtasch - Gewurztraminer

**Vermentino di Bolgheri DOC** 30
Antinori - Toscana - Tenuta Guado al Tasso

**Benefizio DOC Riserva** 38
Frescobaldi -Toscana - Chardonnay - Castello di Pomino

# Vini Rossi

**Chianti Castiglioni DOCG** 18
Frescobaldi - Toscana - Sangiovese e Merlot

**Chianti Classico DOCG** 25
Frescobaldi - Toscana - Sangiovese -Tenuta Perano

**Rosso di Montepulciano Cavalierino DOC** 27
Tenuta Cavalierino -Toscana - 100% Sangiovese

**Bolgheri Sorraia DOC** 28
Podere le Scuderie - Toscana - Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 40% e Cabernet Franc 10%

**Pendenze IGT** 28
Guado al Nocio 65% Uve Sangiovese e 35% Canaiolo - Toscana

**Le Volte Tenuta Ornellaia** 36
Ornellaia - Castagneto Carducci,Toscana - Merlot e vitigni tardivi
20

**Lucente IGT** 38
Tenuta Luce - Toscana - Merlot e Sangiovese

**Trame rosse** 42
Tenuta Perelli - Rosso Toscana IGT - 100% Merlot

# Antipasti

## Terra

**Crostini Misti** 9
fegatini, funghi porcini, pomodorini, e due a fantasia dello chef

**Tagliere del Groove** *per 1* - 12
salumi misti, formaggi locali e crostini *per 2* - 24

**Battuta di manzo** 15
su fonduta di parmigiano e fughi porcini saltati *con tartufo fresco* - 17

**Sformatino di verdure** 12
con fonduta di pecorino

## Mare

**Tartare di tonno pinna gialla** 18
con avocado e maionese piccante

**Tentacolo di polpo** 17
scottato, servito su crema di patate

**Carpaccio di salmone** 17
marinato alla barbabietola, con latturga croccante,
pompelmo a vivo e gel al passion fruit

**Tuna tacos tartare** 17
pregiato filetto di pinna gialla servito dentro due tacos croccanti,
con cremoso guacamole homemade, lime fresco e spicy mayo

**Salmon tacos tartare** 17
delicata tartare di pregiatisimo salmone Norvegese servita dentro
due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime
fesco e spicy mayo

# Primi piatti

*Tutta la nostra pasta è fatta a mano con ingredienti di prima qualità.*

## Terra

**Gnocchetti di patate** 15
saltati con burro e salvia e pere caramellate

**Gnocchetti con crema di parmigiano** 13
*con tartufo fresco* - 16

**Tagliatelle all'aglione con fonduta di pecorino senese** 14,50

**Tagliolini al tartufo fresco** 17

**Tagliatelle ai funghi porcini con salsiccia croccante** 16
*con tartufo fresco* - 18

## Mare

**Gnocchetti di patate ai gamberi** 16
mantecati con la loro bisque e basilico

**Tagliolini cacio e pepe con tartare di gambero** 17

# Burger

## tutti i nostri panini sono serviti con patatine fritte

BEST SELLER!

**Smash burger** 12
due hamburger di manzo smashati alla perfezione, formaggio cheddar e croccante bacon

NEW

**King smash** 17
quattro strati di pura follia; bacon croccante e cheddar racchiusi nel nostro pane Martin's

**Spicy Bomb** 16,50
delizioso hamburger di puro manzo, provola affumicata, croccante bacon, jalapenos e salsa di Carolina reaper.

**Veggie burger** 14
beyond burger (carne vegetale), insalata, pomodoro e cremosa salsa ai funghi

**Ciccio burger** 17
hamburger puro manzo, fonduta di pecorino, funghi porcini e cremosa salsa al tartufo

**Truffle burger** 18
per gli amanti del tartufo: hamburger di puro manzo, burrata campana DOC, salsa di tartufo con scaglie di tartufo fresco

# Secondi Piatti

## Terra

**Bistecca alla fiorentina di scottona irlandese** — *in costato* - 5,00 € /hg
**Platinum Prime** — *nel filetto* - 5,50 € /hg

**Tagliata di angus irlandese**
*su letto di rucola e grana* - 14
*con funghi porcini* - 16
*con carciofi spadellati* - 15
*(a seconda della disponibilità)*
*con tartufo fresco* - 19

**Grigliata mista** — *per 1* - 18 / *per 2* - 36
pollo, tagliata, salsiccia e rosticciana

**Costine di maiale glassate con salsa barbecue** — 18
Deliziose costine di maiale cbt, servite con patatine fritte

**Guancia di manzo** — 18
su crema di patate e cipolla arrosto

## Mare

**Filetto di tonno pinna gialla** — 18
scottato, su crema di sedano rapa, bietole saltate e salsa Ponzu

**Filetto di salmone al forno** — 17
con broccoli saltati e bagna cauda

# Contorni

| | |
|---|---|
| Patate arrosto | 4,50 |
| Patate fritte | 4,50 |
| Spinaci saltati | 5 |
| Verdure grigliate | 5 |
| Insalata mista | 5 |

# Pizze Classiche

**Marinara** 9
pomodoro, aglio e origano

**Margherita** 11
pomodoro e mozzarella

**Prosciutto cotto** 12
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

**Salamino piccante** 12
pomodoro, mozzarella e salamino piccante

**Würstel** 12
pomodoro, mozzarella e würstel

**Prosciutto e funghi** 12
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
e funghi champignon freschi

**4 Formaggi** 12
mozzarella, fontina, pecorino, grana padano e gorgonzola

**Napoli** 11,50
pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

**Sapori dell'Orto** 11,50
mozzarella e verdure fresche

**Capricciosa** 14,50
pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, prosciutto cotto
e funghi champignon freschi

**Salsiccia** 12
pomodoro, mozzarella e salsiccia

# Pizze Speciali

**Margherita DOP** 12
pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e basilico

BEST SELLER!

**Che Robina** 16
mozzarella, prosciutto crudo, pomodori secchi
e burrata tartufata

**Golosona** 15,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel,
salamino piccante e salsiccia

**Tricolore** 15,50
mozzarella, rucola, pomodorini, bufala e prosciutto
crudo

**Prosciuttina** 16
pomodoro, mozzarella di bufala DOP a crudo,
prosciutto crudo e basilico

**Mortazza** 16
mozzarella, mortadella, granella di pistacchio
e stracciatella di bufala

TARTUFO LOVER

**Tartufina** 20
pomodoro, mozzarella a crudo di bufala e tartufo fresco a
scaglie

**Carolina Reaper** 17
per i più temerari: pomodoro, mozzarella, nduja calabrese, salamino
piccante, crema di peperoncino e chili flakes

BEST SELLER!

**L'Atelier** 17
mozzarella, scamorza affumicata, funghi porcini,
salsiccia e patate arrosto

# Dessert

**Coppa gelato** 5
il nostro gelato artigianale, vincitore di due coni gambero rosso,
fatto con soli ingredienti naturali




**Torta al cioccolato fondente** 6
servita con panna montata

**Crema al caffè** 3,50

**Sorbetto al limone** 5

# Bibite

| | |
|---|---|
| **Acqua Naturale / Frizzante**<br>0,5cl / 0,75cl | 1,50/2 |
| **Coca Cola / Coca Cola Zero/Fanta/Sprite**<br>*bottiglietta in vetro, 33cl* | 4 |
| **Estathè Pesca / Limone**<br>*bottiglietta in vetro* | 2,50 |
| **Succhi di frutta** | 4 |
| **Galvanina - Selezione Biologica**<br>**Chinotto / Cedrata / Limonata / Pompelmo rosa** | 4 |

# Birre alla spina

| | |
|---|---|
| **Birra Senza Glutine** in bottiglia | 5 |

# Caffetteria

| | |
|---|---|
| **Espresso** | 1,30 |
| **Decaffeinato / Ginseng** | 1,50 |
| **Doppio Espresso** | 2,60 |
| **Corretto** | 2,60 |
| **Cappuccino / Cappuccino Decaffeinato** | 1,50/2 |
| **Grappa Bianca / Barrique** | 4,50/5 |
| **Amari e Digestivi** | 4 |

Coperto 2

## SERVIAMO PRODOTTI FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI

Secondo le indicazioni sulla attuazione delle disposizioni contenute nel regolamento europeo n 1169/2011, vi informiamo che per qualsiasi chiarimento sugli allergeni o gli ingredienti dei piatti potete rivolgervi al nostro personale o richiedere il nostro documento informativo.

Il pesce somministrato crudo è sottoposto al trattamento termico (abbattimento) previsto dalla normativa vigente (REG, CE, 853/2004). Pesce, molluschi, crostacei ed alcune verdure possono essere congelati o surgelati all'origine secondo la disponibilità del mercato.